



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## TAHİNLİ BAHÇE ÇÖREĞİ



1,5 su bardağı ılık süt  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
6 çorba kaşığı toz şeker  
12 çorba kaşığı tahin  
1,5 su bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı su

- # Yoğurma kabına toz şeker, yaş maya ve ılık süt konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine zeytinyağı, tuz ve orta yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat ılık ortamda dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle, unlu zeminde 1 karış boyunda, 4 parmak eninde açılır.
- # Yüzeyine 1-1,5 tatlı kaşığı tahin ve şeker karışımı sürülür. Daha sonra 1 tatlı kadar üzüm ve 1 tutam ceviz serpilir.
- # Hamur önce geniş tarafından fazla sıkı olmayacak şekilde rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır.
- # Çöreklerin uçları alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye 1 parmak ara ile dizilir.
- # Tepside bulunan çörekler 20 dakika ılık ortamda dinlendirilir. Daha sonra üzerlerine su- yağ karışımı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** Tahinin yapısı nedeniyle bu çörek gevrek olur. Ancak bir poşetin içinde saklamak koşuluyla 1 hafta sonra bile tüketilebilir.